Kook cd-roms

Hulpjes in de ke

Wat hebben pc's en koken met elkaar gemeen? Koelkasten met een internetaansluiting zijn nog steeds een curiositeit en heen en weer rennen van je pc naar je fornuis is ook niet bepaald praktisch te noemen. Toch hebben ze zo hun nut…

Kookboeken op cd-rom hebben bepaalde voordelen vergeleken met papieren kookboeken. Ze bieden je de mogelijkheid om snel een recept te zoeken op basis van ingrediënten die je toevallig in huis hebt, en je kan er ook je eigen succesrecepten op kwijt. Sommige bevatten heuse videofilmpjes met stap-voor-stap instructies om ingewikkelde sausjes of gerechten te maken. We halen voor jou een viertal kook cd-roms uit de keukenkast.

Easy Koken Meer dan 100 Vegetarische gerechten

[www.davilex.nl]



'Meer dan 100 vegetarische gerechten' bevat vegetarische recepten met voornamelijk groenten en eiergerechten als ingrediënten. Elk recept is onderverdeeld in twee rubrieken: 'Boodschappen' en 'Bereiding'. Het boodschappenlijstje kan je zo afdrukken en de rubriek 'Bereiding' bevat een onderdeel met zowel voorbereidingen als instructies.
De recepten zijn doorgaans gemaakt voor vier personen, maar met twee klikken kan je de hoeveelheid aanpassen aan het aantal eters dat je verwacht. De gezondheidsfreaks kunnen voor elk gerecht een opsomming krijgen van de energiewaarde, eiwitten, vetten en koolhydraten. We misten wel een opsomming van de vitaminen in elk gerecht. Bij elk recept krijg je dan weer wel een beoordeling op hun moeilijkheidsgraad, maar je kan ook zelf opmerkingen toevoegen of instructies wijzigen.



De recepten zelf vonden we wat magertjes: zo zijn sommige slaatjes nogal simplistisch samengesteld. Een eiersalade wordt hier gewoon gemaakt met een gekookt ei, ketchup en slasaus. Van kruiden is hier geen sprake. Bij de bietensla is de slasaus alweer van de partij en de gesmoorde aubergines worden gesmoord met boter. Op ingrediënt kan je jammer genoeg niet zoeken. Als je een gerecht wil maken met aubergines, zal je het dus niet vinden onder 'aubergine'. Beetje dom natuurlijk. Nergens krijg je verwijzingen naar aanvullende gerechten of volwaardige menu's. Zo weten we dat veganisten, die geen enkel dierlijk product gebruiken, supplementen met vitamine B-12 moeten nemen. Dat had op de cd-rom gekund. De cd geeft ook geen enkel recept met tofu, quorn of seitan. Dat zijn ondertussen toch populaire en makkelijk te vinden vleesvervangers, dachten we zo. Over de prijs van dit schijfje mogen we dan weer niet klagen: € 7,30.

CONCLUSIE

Er zijn een aantal gerechten die schitteren door hun afwezigheid. De verwijzing 'lekker met hachée' die we bij een gerecht vonden, lijkt ons dan weer compleet overbodige, om niet te zeggen lichtjes sarcastische, informatie voor een vegetarisch publiek. Tenzij de makers van deze kook cd-rom hun publiek zelf tot aan het kookpunt willen drijven natuurlijk.

uken





TLC Domus Haute Cuisine 5.0

[www.mattelinteractive.nl]

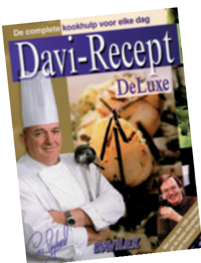
Haute Cuisine bevat 1.200 recepten en wordt geleverd met een uiterst handige handleiding. De receptenkaart is het hart van het programma. Elke receptenkaart bestaat uit een rechterdeel met de ingrediënten en een linkerdeel met twee tabbladen. Door op een ingrediënt te klikken, krijg je de voedingswaarde te zien en door op het aantal personen te klikken, kan je de hoeveelheden aanpassen aan het aantal gasten dat je verwacht, wat superhandig is.
De zoekmogelijkheden zijn best wel uitgebreid: je kan zoeken op soort gerecht (hoofd-, voorgerecht of dessert), op ingrediënt, alfabetisch op naam van een recept, en op verschillende andere criteria. Zo kan je zoeken naar vegetarische gerechten, vegetarische gerechten met vis of veganistische gerechten, of gerechten zonder suiker en zout.
Je favoriete recepten groepeer je in 'Favorieten' en je kan ook extra recepten op internet zoeken door op het wereldbolletje uiterst rechts te klikken. Haute Cuisine geeft je daarnaast de kans om eigen recepten toe te voegen via het menu-onderdeel Recepten - Nieuw recept toevoegen. De recepten zelf kan je afdrukken, exporteren en doormailen. Ook makkelijk is dat je recepten gewoon kan aanpassen aan je eigen smaak door bewerkingen of ingrediënten toe te voegen of weg te laten. Via het onderdeel 'Planning' kan je een boodschappenlijst samenstellen. Met een klik voeg je de ingrediënten van een recept toe aan je lijstje.
Niet alleen recepten krijg je bij Haute Cuisine, je leert er ook kooktechnieken. De meeste zijn ook te zien in een videofragment. Enkele voorbeelden: aardappelpuree maken, groenten blancheren, vinaigrette maken, komkommer cannelleren...
Wil je vrienden uitnodigen, dan kan je met Haute Cuisine een etentje plannen. Kies de menu-optie Planning. Daar kan je zelf een menu samenstellen en eventueel bewaren. Je kan ook de gasten en hun voorkeuren opgeven, en aan de hand van die voorkeuren, krijg je dan de lijst met menu's die het best bij de smaak van je gasten aansluiten. Je kan ook naar aangepaste wijnen zoeken.

CONCLUSIE

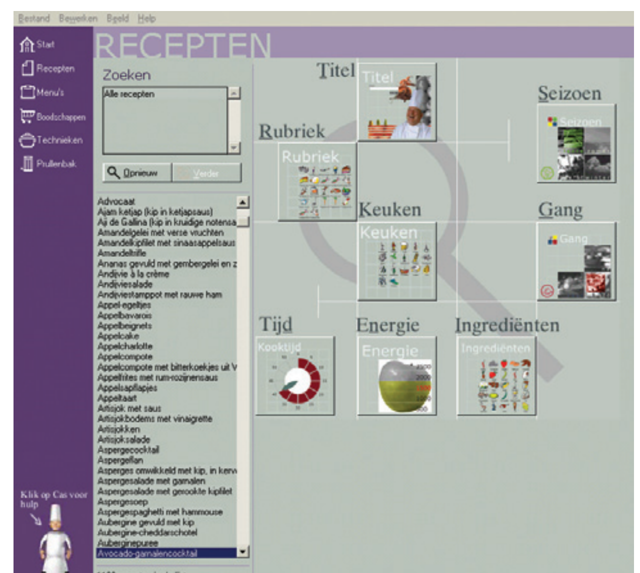
Haute Cuisine is een aanbevelenswaardige multimedia-cd met talrijke praktische recepten, die voor € 24,99 van eigenaar verwisselt.

Davi-Recept DeLuxe

[www.davilex.nl]



Davi-Recept DeLuxe is een 'complete kookhulp voor elke dag' die gepresenteerd wordt door de Nederlandse kok Cas Spijkers en die aangevuld wordt met wijnadvies van wijnkenner Hubrecht Duijker. De cd-rom met meer dan 1.000 recepten wordt geleverd met een zeer uitgebreide handleiding, die de installatie ook voor niet-computerexperts supergemakkelijk maakt.
Het is de bedoeling dat je van Davi-Recept DeLuxe een uitgebreide receptenverzameling maakt. Door op het Recepten-pictogram te klikken, roep je alle recepten op. Je kan dan door de alfabetische lijst van gerechten scrollen, maar je kan ook gericht zoeken door te klikken op Opnieuw, waarna je een zoekmenu ziet. Hier kan je, anders dan bij Easy Koken, wèl zoeken op ingrediënt, maar de optie stelt ons toch teleur: onze 'aubergine' van daarnet levert alweer geen zoekresultaten op. Trouwens, geen enkele vlees- of vissoort die we intikten leverde een recept op, terwijl er heus wel gerechten met aubergines of vis/vlees op deze cd-rom te vinden zijn. Je kan dus beter zoeken op herkomst, waar je bij 'Mediterraans' een aubergine-cheddarschotel vindt (eindelijk!). Zoeken op titel zou elf recepten opgeleverd hebben. Een gerecht zoeken dat geschikt is voor het huidige seizoen kan eveneens, net als zoeken op voor-, hoofdgerecht of dessert. Daarnaast kan je ook zoeken naar bepaalde soorten gerechten, zoals bijgerech-



ten, pizza en pasta, salades, borrelhapjes, sauzen, enzovoort. Dat laatste levert zestendertig sauzen op, maar een klassieker zoals bearnaisesaus staat er niet bij. Lijners kunnen gerechten zoeken met een lage energiewaarde om overtollige kilo's te vermijden.
Klik je op het Menu-pictogram, dan kan je gebruik maken van zeventien menu's met aangepast wijnadvies. Wie van plan is een tv-programma te presenteren, en in duizend seconden een gerecht op tafel wil krijgen, kan zoeken op tijd. Net als bij de meeste kook cd-roms kan je ook een handig boodschappenlijstje afdrukken. Voor de prijs kan je helaas ook gewoon uit gaan eten: € 50,64.

CONCLUSIE

Davi-Recept DeLuxe is een vrij uitgebreid pakket waar je heel wat gerechten in terugvindt. Zoeken kan volgens verschillende criteria, alleen vind je niet alle gerechten als je op ingrediënt zoekt. Ook de prijs is nogal aan de hoge kant.





Lekker Koken Het kookboek Vol. 1 en 2

[www.mediamix.be]

De twee cd's van Lekker Koken zijn niet bedoeld voor wie doordeweekse gerechten wil klaarmaken, maar voor de amateur-chef die eens iets speciaals te voorschijn wil toveren. De recepten komen dan ook uit de potten van niemand minder dan Auguste Escoffier, wat garant staat voor een traditionele, burgerlijke keuken met rijkelijke (en dus tijdrovende) recepten, en veel room en boter. Kortom: niet voor mensen die een dieet volgen. Wel voor mensen die Zeekreeft Thermidor, Tongfilets Joinville, Hazepeper, Gebraiseerde Eend of Kreeftesoep weten te appreciëren. De recepten werden gekozen en aangepast door Michel Escoffier, de achterkleinzoon van de meester-chef. Het eerste volume bevat zo'n 100 recepten en heeft absoluut niet de ambitie compleet te zijn: met vier sauzen, vijf soepen, vijftien voorgerechten en elf hoofdgerechten (allemaal vleesgerechten) kan dat ook moeilijk. De cd biedt ook 37 basisrecepten van onder andere verschillende fonds, een court-bouillon, een visfumet of een mousselinebereiding. Eerst kies je of je een menu wil of à la carte bereidingen wil consulteren.





Volume 1 bevat menu's voor Kerst en nieuwjaar en ook wildmenu's. Op de cd-rom worden de bereidingen, technieken, ingrediënten etc. van elk recept duidelijk geïllustreerd. Bij elke stap krijg je een foto te zien, en voor sommige gerechten kan je alle foto's laten afspelen in een soort diashow. Je kan telkens het aantal personen aanpassen en een boodschappenlijst oproepen en afdrukken. Met één druk op de knop verander je de taal en zet je het metrieke stelsel om naar het Britse. Er worden telkens wijnsuggesties gegeven.

In volume 2 staan eveneens 100 recepten, met deze keer ook visgerechten. Een greep uit het aanbod: asperges op Vlaamse wijze, gegratineerde St.-Jakobsschelpen, zeebarbeel met venkel, sabayon, béarnaisesaus... Per cd betaal je € 17,21.



CONCLUSIE

De twee volumes van Lekker Koken zijn zeker niet compleet en bevatten weinig of geen gemakkelijke of hapklare bereidingen. Ze zijn bedoeld voor koks die er green graat in vinden om uren achter het fornuis te staan, en die van koken hun passie hebben gemaakt.

— Katinka Vrijens —